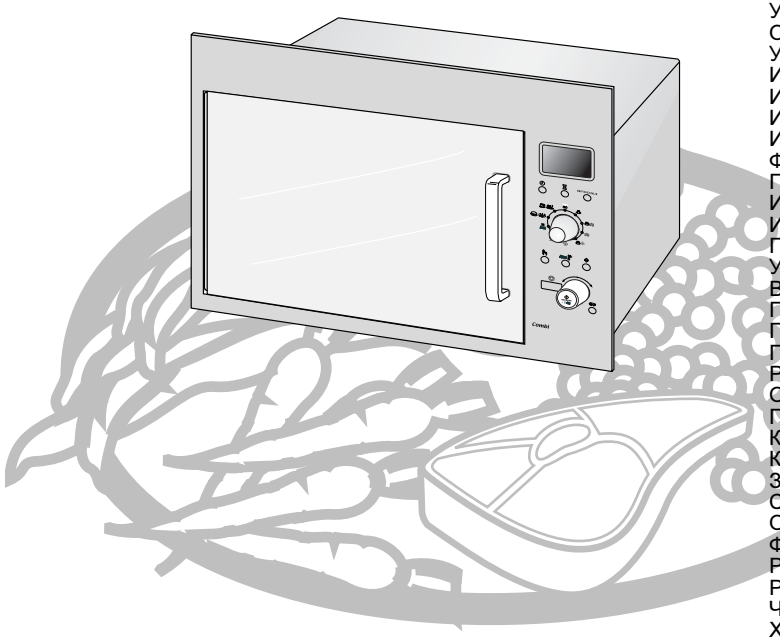
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство пользователя и Кулинарный справочник

FC139STR/FC139STTR
FC139STBR/FC139STFR



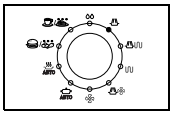
Краткое наглядное руководство 2
Печь 3
Панель управления 3
Аксессуары 4
Использование данных инструкций 5
Меры предосторожности 5
Установка микроволновой печи 7
Выбор языка дисплея 7
Проверка правильности функционирования печи 7
Установка времени 8
Принцип работы микроволновой печи 8
Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы 9
Приготовление/разогрев пищи 9
Уровни мощности и интервалы времени 10
Остановка приготовления пищи 10
Установка времени приготовления пищи 10
Использование функции автоматического приготовления 11
Использование функции автоматического разогрева 12
Использование функции автоматического размораживания 13
Использование функции “Легкая закуска” 14
Функция “Кафетерий” 16
Параметры функции “Кафетерий” 16
Использование тефлоновой тарелки 17
Использование квадратного металлического подноса и полки 18
Приготовление по программе 20
Установка времени выдержки 21
Выбор дополнительных принадлежностей 21
Предварительный разогрев печи 21
Приготовление в режиме "Конвекция" 22
Приготовление в режиме гриля 22
Регулировка положения нагревательного элемента 23
Обжаривание на вертеле 23
Применение многофункционального вертела. 24
Комбинирование режимов СВЧ и гриля 24
Комбинирование режимов СВЧ и конвекции 25
Защитная блокировка микроволновой печи 26
Скорость вращения 26
Отключение звукового сигнала 26
Функция ручной остановки вращающегося подноса. 26
Руководство по выбору посуды 27
Руководство по приготовлению пищи 28
Чистка вашей микроволновой печи 39
Хранение и ремонт микроволновой печи 40
Технические характеристики 40

Код: DE68--02329S

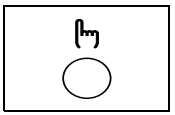
Краткое наглядное руководство

RU

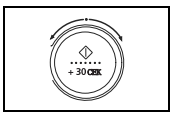
Приготовление пищи



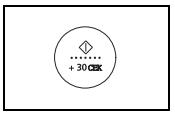
1. Установите **регулятор управления приготовлением** в положение **СВЧ**( ).



2. Нажимайте последовательно кнопку **Выбрать** ( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.

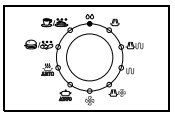


3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

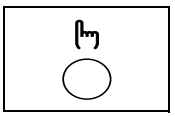


4. Нажмите кнопку **Пуск**( ).
   Результат.Начнется приготовление пищи
   - По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

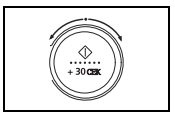
Размораживание продуктов



1. Поместите замороженные продукты в печь. Установите **регулятор управления приготовлением** в положение **Размораживание**( ).



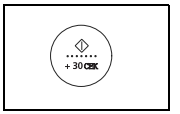
2. Выберите категорию продуктов, последовательно нажимая кнопку **Выбрать**( ).



3. Выберите вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

4. Нажмите кнопку **Пуск**( ).
   Результат.Начнется размораживание
   - По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

Дополнительное добавление 30 секунд



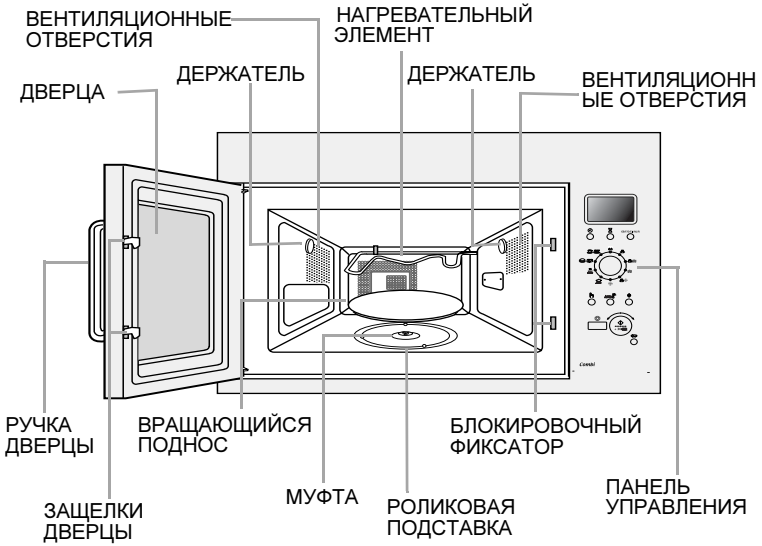
Оставьте пищу в печи.

Нажмите кнопку **+30сек** ( ) один или несколько раз для установки дополнительных 30 секунд.

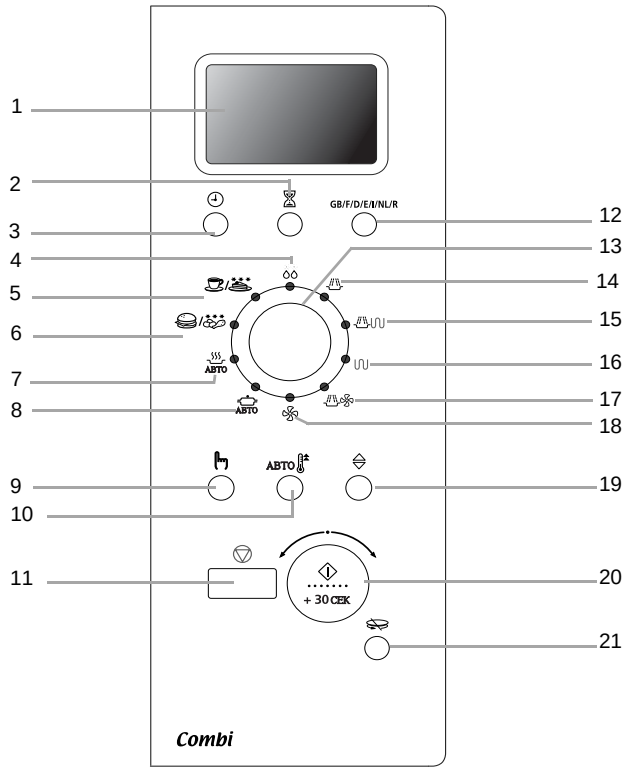
✉ При первом подключении кабеля питания к розетке или при нарушении электропитания на дисплее появится индикация “SELECT YOUR LANGUAGE” (“ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК”). В этом случае необходимо выбрать язык дисплея. Можно выбрать один из следующих языков: английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский и русский. См. стр. 7.

RU

Печь



Панель управления

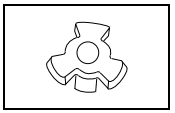


1. Дисплей
2. Кнопка настройки времени выдержки
3. Кнопка настройки часов
4. Режим автоматического размораживания
5. Режим “Кафетерий”
6. Режим “Легкая закуска”
7. Режим автоматического разогревания
8. Режим автоматического приготовления
9. Кнопка выбора режима
10. Кнопка выбора режима предварительного нагрева
11. Кнопка "Стоп/Отмена"
12. Кнопка выбора языка
13. Регулятор управления приготовлением
14. Режим СВЧ
15. Комбинированный режим (СВЧ и гриль)
16. Режим гриля
17. Комбинированный режим (СВЧ и конвекция)
18. Режим конвекции
19. Кнопка увеличения/уменьшения
20. Кнопка пуска/настройки времени приготовления, настройка часов и выбор веса
21. Кнопка включения/выключения вращающегося подноса

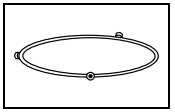
Аксессуары

RU

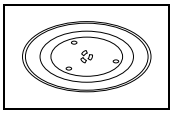
К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.



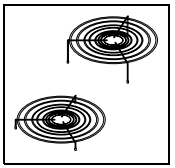
1. **Муфта** устанавливается надлежащим образом на находящийся в основании печи вал двигателя.
   Цель. Муфта вращает поднос.



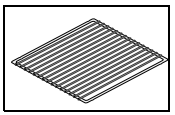
2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.
   Цель. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



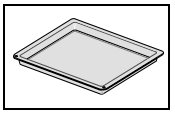
3. **Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.
   Цель. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



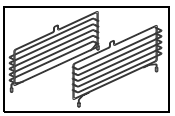
4. **Металлические полки** (верхняя, нижняя полки) устанавливаются на вращающемся подносе.
   Цель. Металлические полки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а другое блюдо - на полке. **Металлические полки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи**.



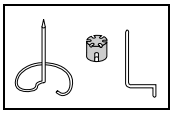
5. **Квадратная металлическая полка** устанавливается на опорную раму.
   Цель. Квадратная металлическая полка используется **для приготовления блюд** в режиме конвекции (см. стр. 18).



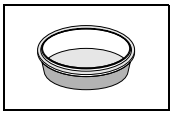
6. **Квадратный металлический поднос** устанавливается на опорную раму.
   Цель. Квадратная металлическая полка используется **для приготовления блюд** в режиме конвекции (см. стр. 18).



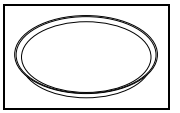
7. **Опорная рама** устанавливается в печи с правой и левой сторон (см. стр. 18)
   Цель. Квадратная металлическая полка используется для приготовления блюд в режиме конвекции.



8. **Жарочный вертел, насадка для барбекю и шампур** устанавливаются в стеклянной чаше (только для моделей FC139STBR/FC139STFR).
   Цель. С помощью жарочного вертела удобно жарить цыпленка целиком, поскольку переворачивать мясо не требуется. Вертел можно использовать в комбинированном режиме (СВЧ и гриль).



9. **Стеклянная чаша** устанавливается на вращающийся поднос (только для моделей FC139STBR/ FC139STFR).
   Цель. Жарочная стойка помещается на стеклянной чаше.



10. **Тефлоновая тарелка** устанавливается на вращающийся поднос (только для моделей FC139STTR/ FC139STFR).
    Цель. Тефлоновая тарелка используется для “подрумянивания” пищи предпочтительно в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль", чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.

Использование данных инструкций

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи SAMSUNG. Данное "Руководство пользователя" содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- ***Меры предосторожности***
- ***Дополнительные принадлежности и кухонная посуда***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

На внутренней стороне обложки представлено краткое наглядное руководство, в котором описаны три основных рабочих режима.

- ***Приготовление пищи (режим СВЧ)***
- ***Размораживание***
- ***Добавление дополнительных 30 секунд в случае, если блюдо недостаточно готово или требуется дополнительное нагревание.***

В конце буклета приведены иллюстрации печи и, что более важно, иллюстрации панели управления для более удобного поиска нужных кнопок.

На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два символа.

Важно **Примечание**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) Не помещайте никакие предметы между дверцей и передней панелью печи, не допускайте накопления остатков пищи или чистящего средства на герметизирующих поверхностях. Поддерживайте чистоту дверцы и ее герметизирующих поверхностей. По завершении использования печи сначала протрите эти поверхности влажной тканью, а затем вытрите насухо мягкой сухой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя.
Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
(1) дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности;
(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
(3) кабель питания.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Меры предосторожности

RU

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ** используйте никакую металлическую посуду в микроволновой печи:
   - металлические контейнеры;
   - столовая посуда с золотой или серебряной отделкой;
   - вертела, вилки и т.д..

   Причина : может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте в печи следующие предметы.
   - Герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры. Например, баночки с детским питанием.
   - Продукты в натуральной оболочке. Например, яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина : увеличение давления может привести к их взрыву.
   Совет: снимите крышки и сделайте проколы в кожуре, пакетах и т.д.

3. **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста.
   Причина: возможно повреждение стенок печи.
   Совет: всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит энергию СВЧ-волн при случайном включении пустой печи.

4. **НЕ** перекрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: ткань или бумага могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи.
   Причина: некоторая посуда поглощает СВЧ-волны и нагревается, и тепло всегда передается от пищи на посуду. Поэтому посуда может быть горячей.

6. **НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.
   Причина: хотя это и незаметно, стенки могут оставаться довольно горячими даже по завершении приготовления пищи, что приведет к получению ожога в случае соприкосновения с ними. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Не допускайте контакта легковоспламеняющихся материалов с внутренней частью печи. Сначала дайте печи остыть.

7. Чтобы снизить риск возникновения пожара внутри печи, следуйте указанным ниже правилам.
   - Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи.
   - Не допускайте контакта звеньев скрученного провода с бумажными или полиэтиленовыми пакетами.
   - Не используйте микроволновую печь для сушки газет.
   - Если появится дым, оставьте дверцу печи открытой и выключите печь или отсоедините ее от источника питания.

Меры предосторожности (продолжение)

8. При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность
- Чтобы обеспечить выравнивание температуры, после отключения печи открывайте дверцу ТОЛЬКО по прошествии 20 секунд.
- Если это необходимо, помешивайте жидкость или детское питание во время нагревания и ВСЕГДА перемешивайте его после нагревания.
- Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность получения ожога, жидкость или детское питание необходимо перемешивать до, во время и после нагревания.
- При получении ожога выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.
  * Опустите руку в холодную воду по крайней мере на 10 минут.
  * Наложите чистую, сухую повязку.
  * Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.
- **НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. В случае чрезмерного нагревания бутылки с узким горлышком также могут лопнуть.
- **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
- **НИКОГДА** не нагревайте детскую бутылочку с надетой на нее соской, так как при чрезмерном нагревании бутылочка может лопнуть.
- При нагревании в микроволновой печи емкостей с алкогольными напитками возникает задержанное бурное кипение, поэтому при обращении с такими емкостями нужно принять меры предосторожности.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить кабель питания.
- Не погружайте кабель питания или вилку в воду и располагайте кабель питания на расстоянии от нагревающихся поверхностей.
- Не пользуйтесь печью, если кабель питания или вилка повреждены.

10. При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина: можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.

11. Содержите в чистоте внутренние поверхности и компоненты печи.
- После каждого использования печи очищайте ее внутренние компоненты, используя слабый раствор моющего средства, но перед этим, чтобы избежать повреждения, дайте микроволновой печи остыть.

Причина: частички еды или брызги масла, приклеившиеся к стенкам и нижней панели печи, могут повредить окраску и уменьшить производительность печи.

12. Во время работы печи может раздаваться “щелкающий” звук, особенно в режиме размораживания.
Причина: этот звук может раздаваться при изменении электрических характеристик выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Если микроволновая печь работает безо всякой загрузки, для обеспечения безопасности произойдет автоматическое отключение питания. По прошествии 30 минут в выключенном состоянии печь можно будет снова эксплуатировать в обычном режиме.
- Не беспокойтесь, если печь продолжает работать после того, как вы закончили приготовление пищи.

Причина: данное изделие сконструировано так, чтобы выключенная микроволновая печь (СВЧ) проветривалась в течение нескольких минут для охлаждения внутренних электронных деталей. Если печь работала в течение нескольких минут в одном из режимов приготовления (СВЧ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, СВЧ+ГРИЛЬ, СВЧ+КОНВЕКЦИЯ), то после нажатия кнопки остановки или после открывания дверцы по окончании приготовления начинается проветривание. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовых контейнерах из пластиковой бумаги или другого воспламеняющегося материала, необходимо время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте печь с неисправной дверцей или уплотнителями дверцы, пока квалифицированный специалист не выполнит ее ремонт.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

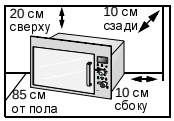
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Корпус и дверца печи нагреваются во время приготовления пищи в режиме конвекции и в комбинированных режимах.

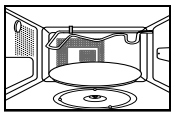
☛ НЕ эксплуатируйте печь без муфты, роликовой подставки и вращающегося подноса.

Установка микроволновой печи

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).



1. При установке печи убедитесь в наличии достаточной вентиляции. Для этого необходимо обеспечить свободное пространство: не менее 10 см (4 дюйма) сзади и по бокам печи, 20 см (8 дюймов) - сверху и 85 (33 дюйма) - от пола.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос свободно вращается.

3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ **Никогда** не перекрывайте вентиляционные отверстия, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока она не охладится в достаточной мере.

☛ В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания данного изделия поврежден, в целях безопасности его необходимо заменить аналогичным кабелем у производителя или сотрудника сервисной службы.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, например рядом с обычным духовым шкафом или обогревательным прибором. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Выбор языка дисплея

RU

Когда вы в первый раз вставляете штепсельную вилку сетевого шнура в розетку сети переменного тока или когда произошел сбой в подаче электроэнергии, на дисплее появляется сообщение: “SELECT YOUR LANGUAGE” (“ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК”). Здесь вы должны выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский и русский язык.

1. Сразу после подключения печи к сетевой розетке или после сбоя в подаче электроэнергии, нажмите кнопку **Язык** для выбора языка.Результат:
   Результат: При последовательных нажатиях кнопки **Язык** установки будут изменяться в следующем порядке:АНГЛИЙСКИЙ (LBS), АНГЛИЙСКИЙ (KG), ФРАНЦУЗСКИЙ, НЕМЕЦКИЙ, ИСПАНСКИЙ, ИТАЛЬЯНСКИЙ, ГОЛЛАНДСКИЙ, РУССКИЙ.

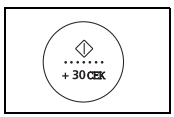
2. После того, как вы выбрали для дисплея язык, который вы хотите использовать, нажмите кнопку **Пуск** (◇) для окончания процедуры выбора.

Проверка правильности функционирования печи

С помощью следующей простой процедуры в любое время можно проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на этой странице.

✉ Печь должна быть включена в правильно оснащенную сетевую розетку. Вращающийся поднос должен быть правильно установлен в печи. Если не используется максимальный уровень мощности (100% - 900 Вт), для вскипания воды требуется больше времени.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Пуск** (◇) и установите время 4 или 5 минут, последовательно нажимая кнопку **Пуск** (◇).
   Результат.Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

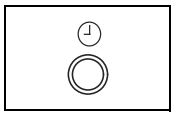
RU

Установка времени

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. Для отображения времени можно установить либо в 24-часовой, либо и 12-часовой формат. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

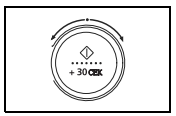
- ***При первоначальной установке микроволновой печи***
- ***После отключения питания***

✉ Не забывайте заново настраивать часы, когда осуществляется переход на зимнее или летнее время.

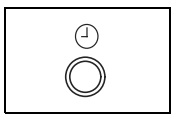


1. **Для отображения индикации времени Нажмите кнопку "Часы" (🕘)**

В...	**...**
12-часовом формате	один раз
24-часовом формате	два раза

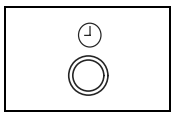


2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).

4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.



5. После установки правильного времени нажмите кнопку **Часы** (🕘), чтобы часы начали работать.
   Результат.Индикация времени отображается, когда печь не используется.

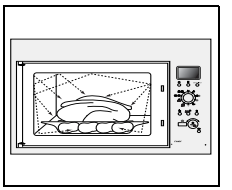
Принцип работы микроволновой печи

СВЧ-волны - это электромагнитные волны высокой частоты. Излучаемая энергия позволяет готовить или разогревать продукты, не изменяя их форму или цвет.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- ***размораживания;***
- ***разогревания;***
- ***приготовления.***

Принцип приготовления пищи



1. СВЧ-волны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. Таким образом осуществляется равномерное приготовление пищи.
2. СВЧ-волны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления зависит от свойств используемой емкости и самого продукта:
   - количество и плотность;
   - содержание воды;
   - начальная температура (охлажденная пища или нет).

☛ Поскольку в середине продукта приготовление осуществляется за счет рассеяния тепла, процесс приготовления продолжается даже после извлечения пищи из печи. Поэтому оставляйте блюдо в печи на указанное в рецептах и в этих инструкциях время, чтобы обеспечить:

- равномерную обработку продукта вплоть до середины;
- одинаковую температуру всех участков продукта.

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Знакомство с новым прибором всегда требует некоторого времени. Если у вас возникла какая-нибудь из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Возможно, они сэкономят ваше время и избавят от обращения в сервисную службу.

- Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
  - Образование конденсата внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
  - Световые блики на дверце и корпусе
  - Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.
- Пища оказывается совершенно не готовой
  - Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка**Пуск** (⏀)?
  - Закрыта ли дверца?
  - Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.
- Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.
  - Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
  - Правильно ли установлен уровень мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)
  - Не используется ли посуда с металлической отделкой?
  - Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
  - При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
    * Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
  - Если микропроцессор печи обнаруживает помехи, возможно, установки на дисплее печи будут сброшены.
    * Способ устранения. Выньте вилку питания и вставьте ее снова. Заново установите время.
- Появляется индикация “3”
  - При опасности перегревания печи автоматически появляется индикация "E3". При появлении индикации "E3" нажмите клавишу " ⨂ " для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранениить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов фирмы Samsung.

Прочтите указанную ниже информацию.

- ***Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.***
- ***Подробные сведения о гарантии***
- ***Четкое описание возникшей проблемы***

Затем обратитесь к местному дилеру или службой послепродажного обслуживания фирмы SAMSUNG

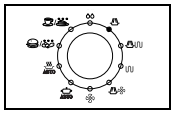
Приготовление/разогрев пищи

RU

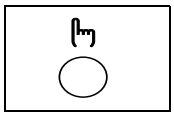
В описанной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

☛ ВСЕГДА проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставлять печь в автоматическом режиме работы.

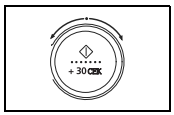
Откройте дверцу. Поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.



1. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **СВЧ** (⫻).
Результат.На дисплее появятся следующие индикаторы.
‖ (приготовление за один этап)
⫻ (режим СВЧ)



2. Для выбора соответствующего уровня мощности нажимайте кнопку **Выбрать** (☜), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Дополнительная информация представлена в таблице уровней мощности, приведенной ниже.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
- Пример. Чтобы в качестве времени приготовления установить 3 минуты 30 секунд, поверните круговой переключатель вправо для установки значения 3:30.

Результат.Отобразится время приготовления.

4. Нажмите кнопку **Пуск** (⏀).
Результат.В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
- ◆ По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Выбрать** (☜) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **Выбрать** (☜) два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

✉ Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Пуск** (⏀) (1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления). Печь сразу же начнет работать.

RU

Уровни мощности и интервалы времени

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Существует шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процентные показатели	Мощность
ВЫСОКИЙ	100%	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67%	600 Вт
СРЕДНИЙ	50%	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33%	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20%	180 Вт
НИЗКИЙ	11%	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка приготовления пищи

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

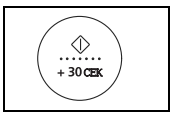
- ***Проверить состояние готовности пищи***
- ***Перевернуть или перемешать пищу***
- ***Оставить потомиться***

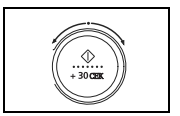
Чтобы остановить процесс приготовления…	Нажмите…
Временно	Откройте дверцу. Результат.Процесс приготовления пищи останавливается. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск** (◇).
Окончательно	Нажмите кнопку **Стоп** (▽). Результат.Процесс приготовления пищи останавливается. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **Стоп** (▽) еще раз.

Установка времени приготовления пищи

Как и при обычном приготовлении, в зависимости от свойств продуктов или кулинарных пристрастий можно выполнить незначительную регулировку времени приготовления пищи. Можно выполнить следующие действия.

- ***В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить или уменьшить оставшееся время приготовления***





1. Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажимайте кнопку **Пуск** (◇) для установки дополнительных 30 секунд.
   - Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Пуск** (◇) шесть раз.
2. Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи в процессе приготовления, поворачивайте **круговой переключатель** вправо или влево.

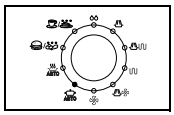
Использование функции автоматического приготовления

RU

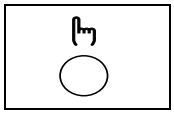
Использование режима Автоматического приготовленияВ режиме Автоматического приготовления ( ) ***имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.***

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

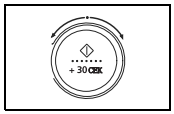
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



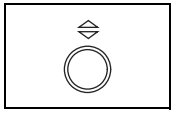
1. Поверните Ручку управления приготовлением на символ **Автоматическое приготовление** ( ).



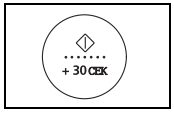
2. Выберите тип блюда, которое собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом ручки круговой шкалы.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( )..
Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлены различные программы Автоматического приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы номер 1 и 3 работают в режиме комбинации микроволн и гриля.Программа номер 2 работает в режиме комбинации микроволн и конвекции. А в программе номер 4 используется комбинация микроволн и конвекции, а затем комбинация микроволн и гриля.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Печеный картофель	2 x 200 г 4 x 200 г 6 x 200 г	4-5 мин.	Возьмите картофелины примерно одинакового размера, весом около 200 г каждая. Вымойте их, и проткните кожуру вилкой. Положите 2 картофелины друг напротив друга, а 4 или 6 картофелин – в кружок на высокой подставке. Переверните картофелины, когда печь подаст звуковой сигнал.
2.	Жареная курица	700 г 900 г 1100 г 1300 г 1500 г 1700 г 1900 г	5-10 мин.	Смажьте курицу маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на низкую подставку грудкой вниз. Переверните курицу, когда печь подаст звуковой сигнал.
3.	Куски курицы	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, когда печь подаст звуковой сигнал.
4.	Жареная говядина/ Жареная баранина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину маслом и посыпьте специями (без соли, которая добавляется по окончании жарки). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда прозвучит звуковой сигнал. После жарки и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

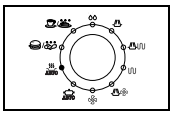
Использование функции автоматического разогрева

RU

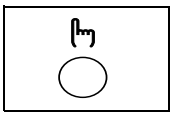
В режиме Автоматического разогрева ( ) ***имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.***

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

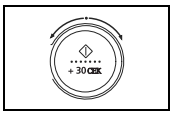
Откройте дверцу. Поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



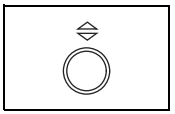
1. Поверните **регулятор управления приготовлением** на символ **Автоматический разогрев** ( ).



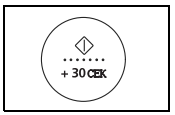
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь разогревать, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлены различные программы Автоматического разогрева, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы номер 1 и 2 работают в режиме приготовления только с помощью микроволн.Программы номер 3 и 4 работают в режиме комбинации микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Блюдо на тарелке (из холодильника)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, куска мяса с соусом, готовых овощей и гарниров в виде картофеля, риса или макарон).
2	Суп/соус (из холодильника)	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или чашку и накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	Замороженная пицца	300 г 400 г 500 г	-	Положите замороженную пиццу на высокую подставку.
4	Булочки (замороженные)	100-150 г (2шт.) 200-250 г (4шт.) 300-350 г (6шт.) 400-450 г (8шт.)	3-5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек в кружок на низкую подставку. Равномерно разложите 8 замороженных булочек на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для выпечки небольшого размера, такой, как булочки, маленькие французские батоны и сдоба.

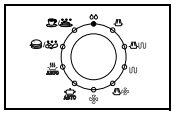
Использование функции автоматического размораживания

RU

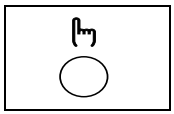
Режим автоматического размораживания ( ) позволяет вам автоматически размораживать бифштексы/ отбивные/ фарш/ куски курицы, мясо крупным куском, птицу, рыбу, хлеб и пироги. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

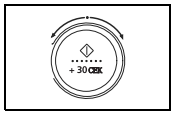
Откройте дверцу печи. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



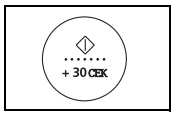
1. Поверните Ручку управления приготовлением на символ **Автоматическое размораживание** ( ).



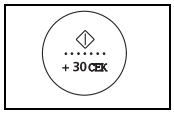
2. Выберите тип продуктов, которое вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов размораживания приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов поворотом ручки **круговой шкалы.**



4. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
Результат:
- Начинается размораживание продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Вновь нажмите кнопку **Пуск** ( ), чтобы завершить размораживание.Результат : Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

☛ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи с использованием микроволн” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр.9.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Бифштексы/ Отбивные/ Фарш/ Куски курицы	200-1200 г	10 - 60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой.Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы.Эта программа хорошо подходит для размораживания плоских кусков мяса или птицы, таких, как натуральные бифштексы, отбивные котлеты, куриные ножки, куриные или утиные грудки и мясной фарш.
2.	Мясо крупным куском	600-2000 г	20 - 90 мин.	Переверните кусок мяса, когда печь подаст звуковые сигналы.Эта программа подходит для крупных кусков мяса (свинины, говядины, баранины) или для бараньей ноги.
3.	Птица	600-2000 г	20 - 60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой, и сначала уложите птицу грудкой вниз. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы.
4.	Рыба	200-2000 г	20 - 50 мин.	Прикройте хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы.Эта программа хорошо подходит для размораживания как рыбы целиком, так и рыбного филе.

RU

Использование функции автоматического размораживания (продолжение)

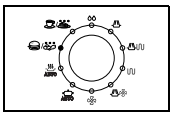
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
5.	Хлеб	100-1000 г	5 - 20 мин.	Поместите куски хлеба горизонтально на бумажное полотенце, переверните, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания любого хлеба, кусками или целиком, а также булочек и французских батонов.
6.	Пирог	100-1500 г	5 - 60 мин.	Положите пирог на вращающийся поднос. Эта программа подходит для размораживания всех типов пирогов из дрожжевого теста, бисквитов, ватрушек, изделий из слоеного теста, фруктовых пирогов и булочек с кремом. Она не подходит для печенья или пирогов, покрытых или глазированных кремом или шоколадом.

Использование функции “Легкая закуска”

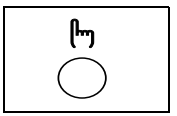
В режиме приготовления закусок и блюд для детей ( ) ***имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.***

Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

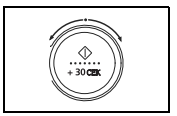
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



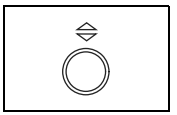
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Закуска/Блюдо для детей** ( ).



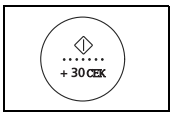
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Использование функции “Легкая закуска” (продолжение)

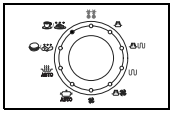
В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления шести блюд, включающих наиболее любимые детьми блюда и модные закуски, которые едят руками. В таблице указаны вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.Программы номер 1, 2, 5 и 6 работают в режиме только микроволн. Программа номер 3 работает в комбинированном режиме микроволн и гриля. Программа номер 4 работает в комбинированном режиме микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Гамбургер (Из холодильника)	150 г (1 порция) 300 г (2 порции)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу.Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, ломтиками помидоров, приправами и специями.
2.	Мини-равиоли (Из холодильника)	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса.Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Осторожно перемешайте до и после времени выдержки.Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3.	Замороженные куриные крылышки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2 мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз.Разложите их по кругу, оставив середину подставки пустой.Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.
4.	Замороженные мини-пиццы	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
5.	Воздушная кукуруза	100 г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса.При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
6.	Начос (мексиканские чипсы)	125 г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку.Посыпьте сверху 50 г тертого сыра “чеддер” и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

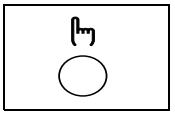
RU

Функция “Кафетерий”

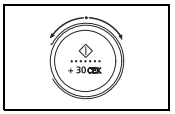
В режиме приготовления “Кафетерий” ( ) ***время приготовления устанавливается автоматически.Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.***



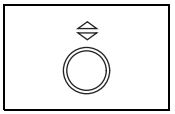
1. Поверните Ручку управления приготовлением на символ Кафетерий ( ).



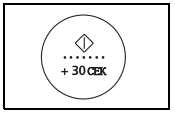
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку Выбор ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом ручки круговой шкалы.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки Больше/Меньше ( ).



5. Нажмите кнопку Пуск ( )..
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Параметры функции “Кафетерий”

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева напитков и размораживания и разогрева замороженного пирога.

Программа номер 1 работает в режиме только микроволн. Программа номер 2 работает в комбинированном режиме микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Напиткикофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашка) 450 мл (3 чашка) 600 мл (4 чашка)	1-2 мин.	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок.Дайте постоять в микроволновой печи.Перемешайте напитки до и после времени выдержки.
2	Замороженный пирога	200- 300 г 400- 500 г 600- 700 г 800- 900 г 1000- 1100 г 1200- 1300 г	5-15 мин.	Положите пирог в центр металлической подставки, либо положите замороженные куски пирога в кружок на низкую подставку.Поставьте подставку в центр вращающегося подноса.Эта программа не подходит для разогревания пирогов со взбитыми сливками или пирогов с шоколадной глазурью.

Использование тефлоновой тарелки

RU

Только для моделей FC139STTR / FC139STFR

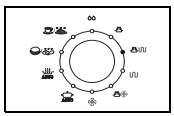
Обычно при приготовлении пищи просто в микроволновой печи или при установке режима СВЧ в печах с грилем и конвекцией выпечка становится влажной. Использование тефлоновой тарелки Samsung позволяет сохранить выпечку хрустящей.

Тефлоновую тарелку также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д..

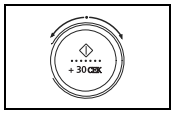
☛ Прежде чем использовать тефлоновую тарелку, нагрейте ее в течение 3-5 минут, выбрав комбинированный режим.

- Сочетание режимов конвекции (250°C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт) или
- Сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт)
- См. стр. 24 и стр. 25 соответственно.

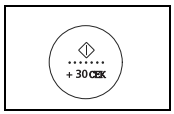
1. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку, как описано выше.
   - Всегда используйте специальные рукавицы, так как тефлоновая тарелка нагревается.
2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.
   - Не ставьте на тефлоновую тарелку нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).
4. Поставьте тефлоновую тарелку на вращающийся поднос в микроволновой печи.
   - Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.



5. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **Комби** ( ).

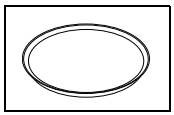


6. Чтобы установить время приготовления, поворачивайте **круговой переключатель**, пока на дисплее не появится индикация необходимого времени.



7. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
   Результат.Начнется приготовление пищи.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

Как очистить тефлоновую тарелку



Лучший способ очистки тефлоновой тарелки - вымыть ее горячей водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

☛ При неправильном использовании тефлоновый слой тарелки может быть поврежден.

- Никогда не разделывайте пищу на этой тарелке. Перед разделкой пищи снимите ее с тарелки.
- Переворачивайте пищу пластмассовой или деревянной лопаточкой.

Использование квадратного металлического подноса и полки

RU

Квадратная металлическая полка или поднос удобны для приготовления торта, пиццы, печенья и т.д.

Их можно использовать для приготовления пищи в режиме конвекции.

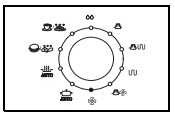
☛ Всегда пользуйтесь рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи.

1. Откройте дверцу.
Зафиксируйте опорную раму на держателе, который находится в микроволновой печи с правой и левой сторон.

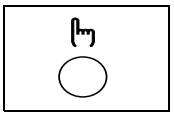
2. Поместите пищу на квадратную металлическую полку или поднос, затем установите металлический поднос между держателями опорной рамы.

☛ На металлическую полку или поднос можно ставить любую непокрытую пищу и любые сосуды с жидкостями.

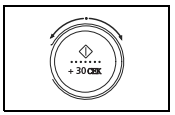
Закройте дверцу.



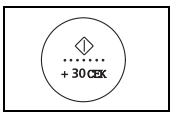
3. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **Конвекция** ( ).



4. Нажмите кнопку **Выбрать** ( ) один или несколько раз, чтобы установить температуру.
Описания запрограммированных параметров представлены на следующей странице.



5. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



6. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
Результат.Начнется приготовление блюда.

◆ По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Используйте их только в режиме конвекции.

Вынимайте металлическую полку и поднос из микроволновой печи (к конвекционная печь это не относится) и храните их в надлежащих условиях.

Руководство по выпечке пиццы, круассанов, булочек и тортов из свежего теста в режиме конвекции.

Отключите вращающийся поднос, если используется квадратный металлический поднос или полка. Используйте многоуровневые принадлежности только в режиме конвекции. С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры, если не рекомендовано иное (см. таблицу).

При выпечке в режиме конвекции следуйте значениям времени приготовления и инструкциям, описанным в таблице.

Свежая пища	Порция	Автоматический разогрев	Уровень (снизу вверх)	Мощность	Время (мин)	Инструкции
Пицца	800 г	200°C	3	200°C	20-25	Выложите и разровняйте свежее тесто для пиццы (300 г) на квадратном металлическом подносе. Смажьте тесто, например томатным соусом, равномерно разложите овощи, сверху посыпьте тертым сыром.
Булочки (охлажденное свежее дрожжевое тесто)	400 г (8 шт.)	180°C	3	180°C	14-16	Равномерно разложите булочки на квадратном металлическом подносе.
Круассаны (охлажденное тесто)	250 г (6 шт.)	180°C	3	180°C	10-13	Равномерно разложите круассаны на квадратном металлическом подносе.
Пирог хлебной формы (“мраморный” пирог)	700 г	-	2	160°C	55-60	Выложите свежее тесто в прямоугольную черную металлическую форму (длиной 25 см). Поставьте форму в центре подноса по ширине.
Голландский масляный пирог (масляный пирог)	800 г	-	2	160°C	55-65	Поместите свежее тесто в прямоугольную стеклянную форму с покрытием пирекс (длиной 28 см). Поставьте форму в центре подноса по ширине.
Бисквитный торт	700 г	-	2	160°C	35-40	Поместите свежее тесто в круглую стеклянную форму с покрытием пирекс или в черную металлическую форму. Поставьте форму на полку в центре печи.

Использование квадратного металлического подноса и полки (продолжение)

RU

Руководство по выпечке пиццы, круассанов, булочек и тортов из свежего теста в режиме конвекции (продолжение).

Свежая пища	Порция	Автоматический разогрев	Уровень (снизу вверх)	Мощность	Время (мин)	Инструкции
Пирог с фундуком	800 г	-	2	160°C	60-65	Поместите свежее тесто в круглую черную металлическую форму (диаметром 24 см). Поставьте форму на полку в центре печи.
Бисквит (рулет с джемом)	300 г	180°C	4	180°C	10-12	Разровняете тесто на квадратном металлическом подносе, предварительно положив на него бумагу для выпечки.
Яблочный пирог	1500 г	180°C	3	180°C	22-25	Разровняйте свежее тесто (600 г) на квадратном металлическом подносе. Сверху положите ломтики яблок. Посыпьте нарезанным или дробленым миндальным орехом.
Сдобные булочки	500-600 г (12 шт.)	180°C	4	180°C	18-21	Равномерно распределите тесто на металлической форме для выпечки сдобных булочек, рассчитанной на 12 штук. Поставьте форму на полку.
Печенье	300 г (30 шт.)	180°C	4	160-180°C	12-15	Равномерно разложите печенье на квадратном металлическом подносе, предварительно положив на него бумагу для выпечки.

Руководство по обработке готовых к употреблению продуктов, например пиццы, картофельных и макаронных блюд, в режиме конвекции.

Выключите вращающийся поднос при использовании квадратного металлического подноса или полки.

Используйте многоуровневые принадлежности только в режиме конвекции.

С помощью функции разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры, если не рекомендовано иное (см. таблицу).

- При выпечке в режиме конвекции следуйте значениям времени приготовления и инструкциям, описанным в таблице.

Свежая пища	Порция	Автоматический разогрев	Уровень (снизу вверх)	Мощность	Время (мин)	Инструкции
Замороженная пицца	1000 г	200°C	2	200°C	22-25	Положите замороженную пиццу на поднос.
Замороженные чипсы для приготовления в печи	500 г	220°C	3-4	220°C	25-28	Равномерно разложите чипсы для приготовления в печи на квадратном металлическом подносе. Переверните несколько раз.
Замороженные крокеты	500 г	180°C	3	180°C	13-16	Равномерно распределите крокеты на металлическом подносе. По прошествии половины времени приготовления переверните.
Замороженные картофельные вафли	500 г	200°C	3	200°C	20-25	Равномерно разложите картофельные вафли на квадратном металлическом подносе. По прошествии половины времени приготовления переверните.
Замороженные овощные мини-рулеты. (китайская кухня)	250 г	220°C	4	220°C	10-12	Равномерно разложите овощные мини-рулеты на квадратном металлическом подносе По прошествии половины времени приготовления переверните.
Свежая лазанья (охлажденная)	1000 г	220°C	3	200°C	25-30	Положите лазанью в подходящую по размеру жаропрочную емкость и поставьте ее в центр подноса.

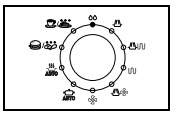
Приготовление по программе

RU

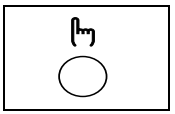
Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи в четыре этапа (при приготовлении по программе нельзя использовать режим конвекции, комбинированный режим "СВЧ и конвекция" и режим предварительного разогрева печи). Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Таким способом можно разморозить и приготовить 1,8 кг курицы за четыре этапа.

- ***Размораживание***
- ***Выдержка в течение 20 минут***
- ***Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут***
- ***Приготовление в режиме гриля в течение 15 минут***

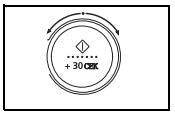
☛ Сначала необходимо выполнить размораживание и выдержку. Комбинированный режим и режим "Гриль" можно использовать один раз по завершении первых двух этапов, однако режим СВЧ можно использовать дважды (на двух разных уровнях мощности).



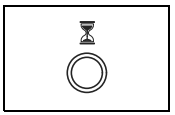
1. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **Автоматическое размораживание** ( ).



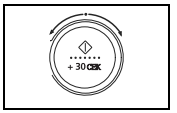
2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Выбрать**( ).



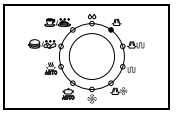
3. Установите вес продуктов, повернув **круговой переключатель** необходимое количество раз (в данном примере: 1800 г).



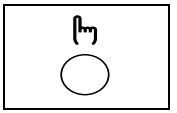
4. Нажмите кнопку **Остановить/Отсрочить**( ).



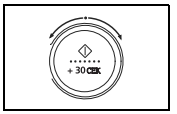
5. Установите время выдержки, повернув **круговой переключатель** соответствующее количество раз (в данном примере: 20 мин).



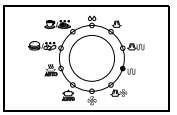
6. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **СВЧ** ( ).



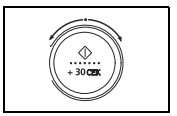
7. Установите мощность СВЧ, нажав кнопку **Выбрать** ( ) (в данном примере: 450 Вт).



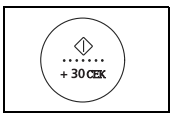
8. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** (в данном примере: 30 мин.).



9. Поверните **регулятор управления приготовлением** в положение **Гриль** ( ).



10. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** соответствующее количество раз (в данном примере: 15 мин.).

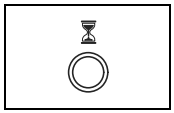


11. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
Результат.Начнется приготовление блюда.

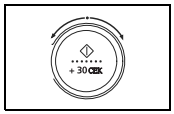
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и индикация “0” мигнет четыре раза. После этого звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту.

Установка времени выдержки

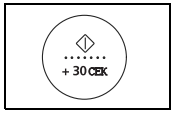
Функцию остановки таймера можно использовать для автоматической установки времени выдержки (без приготовления в режиме СВЧ).



1. Нажмите кнопку **Остановить/Отсрочить** (⧗).
   Результат.На дисплее появится следующая индикация.
   ⧗ (режим "Остановить/Отсрочить")

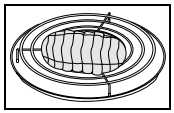


2. Выберите время выдержки, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (◈).
   Результат.По истечении времени выдержки будет слышен звуковой сигнал.

Выбор дополнительных принадлежностей



При обычном приготовлении в режиме конвекции специальная кухонная посуда не требуется. В этом режиме следует применять кухонную посуду, которая используется в обычном духовом шкафе.

Контейнеры для микроволновой печи обычно не подходят для приготовления в режиме конвекции. Не пользуйтесь пластмассовыми контейнерами, тарелками, бумажными стаканчиками, полотенцами и т.п.

Если планируется готовить пищу в комбинированном режиме (СВЧ и гриль или конвекция), пользуйтесь только контейнерами, пригодными для использования как в микроволновой, так и в обычной печи. Металлическая кухонная посуда или утварь могут повредить печь.

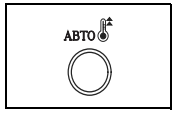
☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари представлены в "Руководстве по выбору посуды" на стр. 27

Предварительный разогрев печи

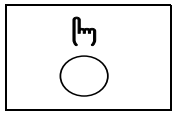
Прежде чем ставить продукты в печь для приготовления в режиме конвекции, рекомендуется предварительно разогреть печь до подходящей температуры.

Требуемая температура (по ее достижении) поддерживается примерно в течение 10 минут, а затем печь автоматически отключается.

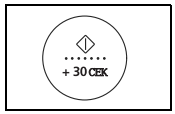
Убедитесь, что нагревательный элемент находится в нужном положении для требуемого режима приготовления. Откройте дверцу и установите вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ** (АВТО).
   Результат.На дисплее появятся следующие индикаторы.
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Выбрать** (☜) один или несколько раз, чтобы установить температуру.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (◈).
   Результат.Печь разогреется до требуемой температуры.

RU

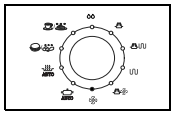
Приготовление в режиме "Конвекция"

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете установить требующуюся температуру в диапазоне от 40°C до 250°C. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

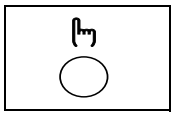
Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр.24.

- Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если будете использовать низкую подставку.

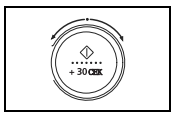
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что в печь установлен вращающийся поднос. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на вращающийся поднос.



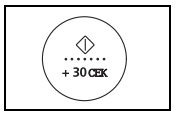
1. Поверните Ручку управления приготовлением на символ Конвекция ( ). <u>Результат:</u> Дисплей показывает следующую информацию:
250°C (температура)



2. Нажмите кнопку Выбор ( ) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.



4. Нажмите кнопку Пуск ( ). <u>Результат:</u> Начинается приготовление:
- ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

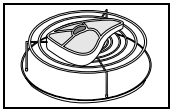
Вы можете в любое время проверить текущую температуру в камере печи, нажав кнопку **Язык**.

Приготовление в режиме гриля

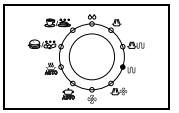
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.

- Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
- При приготовлении с использованием гриля вы можете добиться наилучших результатов, если воспользуетесь высокой подставкой.

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.

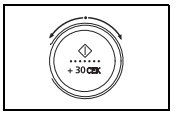


1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.

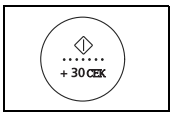


2. Поверните Ручку управления приготовлением на символ Гриль ( ). <u>Результат:</u> На дисплее появляются следующие символы:
| (приготовление в один этап)
(режим Гриль)

- Вы не можете задавать температуру при использовании гриля.



3. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом ручки круговой шкалы.
- Максимальное время приготовления – 60 минут.



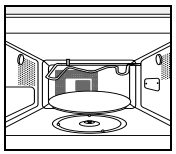
4. Нажмите кнопку Пуск ( ). <u>Результат:</u> Начинается приготовление в режиме гриля:
- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

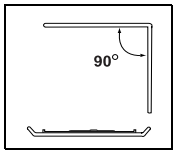
Регулировка положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется при приготовления пищи с использованием конвекции, гриля и при поджаривании ее на вертеле. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение - для приготовления пищи в режиме конвекции или гриля***
- ***Вертикальное положение - только для обжаривания на вертеле (только для моделей FC139STBR / FC139STFR)***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.





Чтобы установить нагревательный элемент в…	**Выполните следующее**
Вертикальное положение (только для обжаривания на вертеле, для моделей FC139STBR/FC139STFR)	◆ Потяните нагревательный элемент вниз ◆ Продвиньте его внутрь печи так, чтобы он встал параллельно задней стенке.
Горизонтальное положение (приготовление пищи в режиме конвекции и гриля).	◆ Потяните нагревательный элемент на себя ◆ Поднимите его вверх, установив в положение, параллельное верхней панели печи.

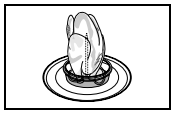
Обжаривание на вертеле

RU

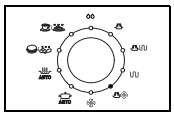
Только для моделей FC139STBR / FC139STFR

Вертел для жарки полезен для приготовления блюд в стиле “барбекью”, так как вам не требуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием микроволн и конвекции.

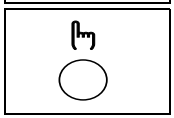
☛ Обеспечьте, чтобы вес мяса был равномерно распределен на вертеле и чтобы вертел свободно вращался.Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



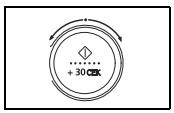
1. Проткните вертелом мясо так, чтобы вертел прошел через его центр.
Пример : Пропустите вертел между спинным хребтом и грудкой цыпленка.
Поставьте вертел на предназначенную для него стойку, поставьте стойку в стеклянную миску, а стеклянную миску - на вращающийся поднос. Чтобы мясо лучше подрумянилось, смажьте его растительным маслом.



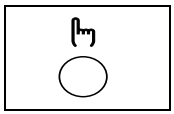
2. Поверните Ручку управления приготовлением на символ Комбинированный режим ( ).



3. Задайте температуру, нажимая кнопку Выбор ( ).



4. Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
- Максимальное время приготовления – 60 минут.



5. Выберите соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку Выбор ( ).

6. Нажмите кнопку Пуск ( ).
Результат: Начинается приготовление мяса, вертел вращается.

7. Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел с ним из печи, используя толстые рукавицы для защиты рук.

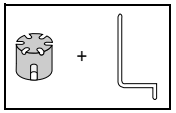
RU

Применение многофункционального вертела.

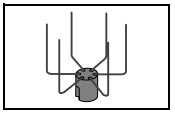
Только для моделей FC139STBR / FC139STFR

МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

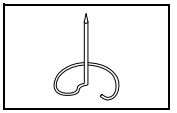
С помощью мультивертела с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле “барбекью” мясо, птицу, рыбу, овощи (такие, как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками.
Вы можете приготовить вышеперечисленные продукты на шампурах для кебаба, используя режим конвекции или комбинированный режим приготовления.



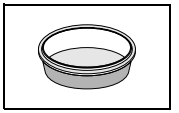
Соединительное устройство для шампуров, шампур



Мультивертел



Вертел для поджаривания



Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертеле возьмите 6 шампуров.
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертел для поджаривания в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелом в центр вращающегося подноса.

✉ Перед началом поджаривания убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении, т.е. у задней стенки внутренней камеры печи, а не у потолка камеры.

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы вынуть из печи стеклянную миску с мультивертелом, воспользуйтесь толстыми рукавицами, так как она будет очень горячей.
2. Отсоединяйте мультивертел от вертела, также пользуясь рукавицами.
3. Аккуратно вынимайте шампуры из отверстий и пользуйтесь вилкой для снятия кусочков пищи с шампуров.

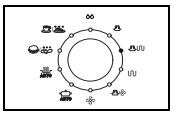
✉ Мультивертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому мойте его вручную теплой водой, используя жидкость для мытья посуды. После использования вынимайте вертикальный мультивертел из печи.

Комбинирование режимов СВЧ и гриля

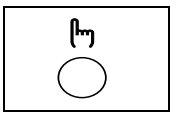
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

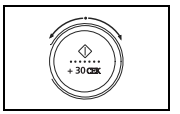
Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



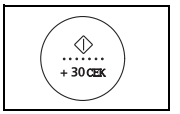
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ Комбинированный режим (Микроволны+Гриль). Результат: На дисплее появляются следующие символы:
   | (приготовление в один этап)
   (комбинированный режим микроволн и гриля)



2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300 - 600 Вт).
   - Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Максимальное время приготовления – 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Пуск** (◇). Результат:
   Результат:
   - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование режимов СВЧ и конвекции

RU

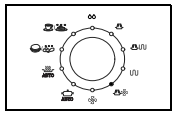
В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

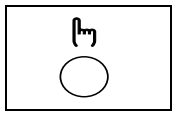
- *Жареное мясо и птицу*
- *Пироги и торты•Блюда из яиц и сыра*
- *ВСЕГДА используйте принадлежности для*

☛ приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

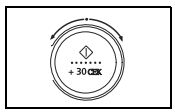
Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.



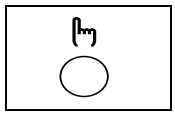
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Комбинированный режим (Микроволны+Конвекция**). Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   (комбинированный режим микроволн и конвекции)
   250°C (температура)



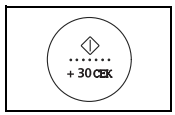
2. Задайте требующуюся температуру нажатием кнопки **Выбор** ( ).



3. Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (100 - 600 Вт).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ). Результат:
   - Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

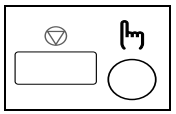
✉ Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Язык**.

RU

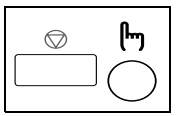
Защитная блокировка микроволновой печи

Данная микроволновая печь оснащена встроенной программой Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет “блокировать” элементы управления печью, чтобы ни дети, ни другие люди, которые не умеют управлять функциями печи, не могли ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.



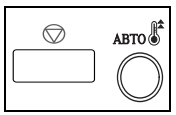
1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** (▽) и **Выбрать** ( ) и удерживайте их примерно одну секунду.
   Результат.
   - Печь заблокирована.
   - На дисплее отобразиться значок ( ).



2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **Стоп** (▽) и **Выбрать** ( ) и удерживайте их примерно одну секунду.
   Результат.
   - Значок ( ) исчезнет с дисплея.
   - Печь можно использовать в обычном режиме.

Скорость вращения

Скорость вращения можно проверить в любой момент.

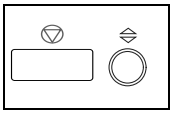


1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** (▽) и **Предварительный нагрев** (АВТО) и удерживайте их примерно одну секунду.
   Результат.На дисплее появятся цифры от “11111” до “55555”
2. Выберите подходящую скорость вращения.

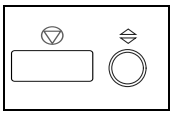
✉ Цифры “11111” означают медленную скорость, а цифры“55555” – быструю скорость вращения.

Отключение звукового сигнала

В любой момент можно отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** (▽) (включение вращающегося подноса) и **Больше/Меньше** (⇳) и удерживайте их примерно одну секунду.
   Результат.Звуковой сигнал не будет раздаваться по окончании действия функции.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **Стоп** (▽) и **Больше/Меньше** (⇳) и удерживайте их примерно одну секунду.
   Результат.Печь будет функционировать в обычном режиме.

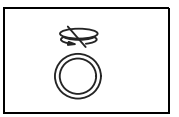
Функция ручной остановки вращающегося подноса.

Отключив вращение (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки включения/выключения вращающегося подноса ( ), можно использовать большую посуду, которая заполняет все внутреннее пространство печи.

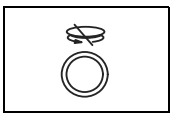
☛ В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.

Предупреждение. Никогда не включайте вращающийся поднос, если печь пуста.

Причина. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ) .
   Результат.Поднос не будет вращаться.



2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ).
   Результат.Поднос будет вращаться.

✉ Не нажимайте кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ) в процессе приготовления пищи. Остановите процесс приготовления, прежде чем нажать кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** .

Руководство по выбору посуды

RU

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодны для использования в микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тефлоновая тарелка	✓	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Как правило, фарфор, керамика, глазурованная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов “фаст-фуд”		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные мешки или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте контейнеры из меламинового пластика.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендовано

✓✗:Использовать с осторожностью

✗ :Опасно

RU

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.Микроволны заставляют молекулы пищи колебаться быстрее. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки..

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
ШпинатБр	300 г	600 Вт	$9^1/_2$-$10^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
окколи	300 г	600 Вт	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
фасольОвощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

RU

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет : Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-7½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г 500 г	6-6½ 9-9½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г 500 г	4½-5 8-8½	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г 500 г	3-3½ 7-7½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла.Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г 500 г	3½-4 6-6½	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г 500 г	4-4½ 7½-8	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы.Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком.Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г 500 г	5-5½ 8-8½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл(1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г 500 г	4½-5 7-8½	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4½-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г 500 г	5½-6 8½-9	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис :

Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.Замечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия :

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15½-16½ 18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20½-21½ 23-24	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г 375 г	900 Вт	16½-17½ 19-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г 375 г	900 Вт	17½-18½ 20-21	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

RU

РАЗОГРЕВ ПИЩИВ

вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.Обращайтесь за информацией к таблицам. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.

Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку.

- Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.

В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

RU

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150мл (1чашка) 300мл (2чашка) 450мл (3чашка) 600мл (4чашка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 и 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время выдержки и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 500 г	900 Вт	2½-3 4-4½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

RPазогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300 Вт	30-40 сек. от 1 мин 10 сек. до 1 мин	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

RU

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время.Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания. Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет : Вы получите более равномерное размораживание при размораживании небольших кусков мяса, чем при размораживании мяса, замороженного крупным куском.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	13-15	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба целиком	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	1-1 1/2 2 1/2-3	5-10	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4 1/2-5		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируются лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “микроволны + гриль”
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + гриль”:
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. В иных случаях она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице. Если вы хотите подрумянить пищу с обоих сторон, ее необходимо перевернуть.

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	5-6	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты гриль	400 г (4шт.)	300Вт + Гриль	$7^1/_2$-$8^1/_2$	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4шт. (300 г)	300Вт + Гриль	$5^1/_2$-$6^1/_2$	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите подготовленные тосты на высокую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4шт. (500 г)	450Вт + Гриль	$6^1/_2$-$7^1/_2$	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите подготовленные тосты на высокую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	2х 200 г 2х 400 г	600Вт + Гриль	5-6 $8^1/_2$-$9^1/_2$	3-4 5-6	Разрежьте картофелины пополам. Положите 2 картофелины друг напротив друга, а 4 картофелины – в кружок на высокую подставку. Дайте постоять 3-5 минут.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	800 г	6003Ъ + ЙлъЛОё	16-17	-	Положите охлажденное блюдо с сыром в большое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья (из холодильника)	800 г	600Вт + Гриль	17-18	-	Положите свежую лазанью в большое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	4 яблока (ок. 800г)	600Вт + Гриль	13-15	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (4 куска) 800г (4 куска)	300Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Подготовьте куски курицы, смазав их маслом и посыпав специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Положите один кусок курицы не в центр подставки. Поставьте подставку на эмалированный поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (среднепрожаренные)	500 г (4-5шт.)	Только гриль	12-14	10-12	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос. После жарки дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные отбивные	650 г (4шт)	Микроволны + Гриль	300Вт + Гриль 13-14	Только гриль 9-10	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос. После жарки дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	650 г (2шт)	300Вт + Гриль	10-11	9-10	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иного.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырые)	2шт. (125 г) 4шт. (250 г)	450Вт + Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую подставку. Переверните через 31/2 (125 г) или через 5 мин. (250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.д. (уже готовые, с булочками)	4шт. (300 г)	600Вт + Гриль без прогрева!	5-6	замороженные бургеры бок о бок на жаростойкое блюдо. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450Вт + Гриль	14-16	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450Вт + Гриль	20-22	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.Нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:
Может быть использована любая обычная жаропрочная посуда, противни и формы для выпечки - все, что вы обычно используете для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции.
В этом режиме могут быть приготовлены блюда, содержащие тесто (кексы, пироги, и т.п.).

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухомтем самым сокращается время приготовления, а на пище получается хрустящая румяная корочка.Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в микроволновой печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме “микроволны + конвекция.
Посуда должна быть сделана из материала, пригодного для микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки)аналогично посуде, описанной в разделе “Микроволны + Гриль”.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + конвекция”.
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

RU

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих продуктов, таких, как пирожки/пироги с заварным кремом, пицца и мясо

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИРОЖКИ/ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	200 г 400 г	300 Вт + 180°C	6-7 10-11	-	Положите вынутые из холодильника пирожки/ пирог с заварным кремом на листе бумаги для выпекания на высокую подставку.Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300-400 г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300 г	1сторона: 600 Вт + 160°C 2сторона: 600 Вт + Гриль	20-22	13-15	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. Поставьте подставку на эмалированный поднос. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900-1300 г	300 Вт+ 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем грудкой верх на низкую подставку. Поставьте подставку на эмалированный поднос.Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких, как булочки, хлеб и пирожные.

С помощью функции прогрева прогрейте печь до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием режима конвекции.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Продукты
БУЛОЧКИ Булочки (уже испеченные) 4-6 шт. (Каждая около 50г)	4-6 шт. (Каждая около 50г)	Только конвекция 180°C	3-4	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (готовые к выпеканию)	4-6 шт. (Каждая около 50г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки в кружок на нижней подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы.Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырые, из холодильника)	200 г (4 шт) 400 г (8 шт)	180 Вт + 220°C	10-11 15-16	Разложите булочки на бумаге для выпекания на низкой подставке в кружок. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
ХЛЕБ Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C	7-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Белый пшеничный хлеб (сырое дрожжевое тесто)	750 г	180 Вт + 220°C без прогрева!	21-23	Выложите сырое тесто в небольшое прямоугольное черное металлическое блюдо (длиной 25 см). Сделайте неглубокий продольный разрез. Положите хлеб на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких, как булочки, хлеб и пирожные (продолжение).

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Продукты
Черный хлеб из ржи и пшеницы (свежая закваска с дрожжами)	750 г	180 Вт + 220°C без прогрева!	28-30	Выложите сырое тесто в небольшое прямоугольное блюдо из темного металла (длиной 25 см). Сделайте неглубокий продольный разрез. Положите хлеб на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
ПИРОГИ “Мраморный” пирог (корж)	500 г	180 Вт + 220°C	19-21	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо из закаленного стекла (диаметром 18 см). Поставьте корж на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Масляный пирог по-голландски (корж)	800 г	180 Вт + 220°C	22-23	Выложите сырое тесто в прямоугольное блюдо из закаленного стекла (длиной 28 см). Поставьте корж на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Бисквит	250 г	220°C + 180 Вт	11-13	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо из закаленного стекла (Ø18 см). Поставьте бисквит на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Основа для открытого фруктового пирога (корж)	400 г	220°C + 180 Вт	17-18	Возьмите плоское круглое блюдо из закаленного стекла ((25 см). Покройте дно блюда бумагой для выпекания, и выложите в него тесто. Поставьте пирог на низкую подставку. После того, как корж постоит 20-30 минут, положите сверху фрукты и сделайте глазурь.
Сырая сдоба (из дрожжевого теста, с начинкой)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	11-12	Выложите сырую сдобу на бумагу для выпекания на низкую подставку в кружок.Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Оладьи	400 г (6 шт.)	180 Вт + 200°C	14-16	Выложите тесто на блюдо из темного металла для выпекания оладий. Поставьте оладьи на низкую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5 минут.
Шоколадные пирожные с орехами	650 г	180 Вт + 200°C	20-22	Выложите тесто на прямоугольное блюдо из закаленного стекла. Поставьте пирожные на низкую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5-10 минут.

RU

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких как булочки, хлеб, пирожные и макаронные изделия.

С помощью функции прогрева прогрейте печь до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Продукты
Булочки (уже выпеченные)	6 шт. (Каждая около 50г)	180 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (готовые к выпеканию)	6 шт. (Каждая около 50г)	180 Вт + 200°C	$6^1/_2$-$7^1/_2$	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минуты.
Рогалики (уже выпеченные)	4 шт. (Каждая около 50г)	180 Вт + 200°C	4-5	Разложите рогалики на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон/ Чесночный хлеб (ранее выпеченные)	200-250 г (1 шт.)	180 Вт + 200°C	9-10	Положите замороженный французский батон на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон + верх (напр. томаты, сыр, ветчина и т.д.)	250 г (2куска)	450 Вт + 200°C	6-7	Положите куски замороженного хлеба бок о бок на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Пирог (ранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	400-500 г	180 Вт + 180°C без прогрева!	8-10	Положите пирог на бумагу для выпекания. Поставьте маленький пирог на низкую, а пирог большого диаметра - на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 15-30 минут. Совет: дайте пирогу постоять в печи, и подавайте теплым.
Пирожные из слоеного теста (сырые, с начинкой)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	10-11	Выложите сырые пирожные на бумаге для выпекания на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких, как пицца, макаронные изделия, чипсы и нарезанные кусочками продукты.

С помощью функции прогрева прогрейте печь до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Продукты
Пицца (готовая к выпеканию)	300-400 г	600 Вт + 250°C	12-14	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 французских батона с верхом (ранее выпеченные)	2 x 125 г	300 Вт + 220°C	10-12	Положите два французских батона на высокую подставку.После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья, Трубочки с начинкой	400 г	450 Вт + 200°C	20-22	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C	18-20	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженное блюдо с тертым сыром на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Крокеты (Закуска из картофеля)	500 г	180 Вт + 250°C	16-18	Выложите крокеты на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 31/2 до 41/2 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 61/2 до 71/2 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 31/2 до 41/2 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

RU

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Поддон для блюд***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, потому что грязь может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на поддон для блюд и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

✉ **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

RU

Хранение и ремонт микроволновой печи

Когда микроволновая печь просто хранится и длительное время не используется или отправляется в ремонт, следует предпринять ряд несложных мер предосторожности.

Печь запрещается использовать, если дверца или ее уплотнение повреждены следующим образом:

- ***Сломана петля***
- ***Повреждено уплотнение***
- ***Поврежден или деформирован корпус печи***

Ремонт должен выполняться только квалифицированным мастером по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует обслуживания, или у вас имеются сомнения относительно ее состояния:
- Выключите ее из розетки
- Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания

✉ Если требуется убрать печь на хранение, выберите сухое непыльное место.
- **Причина.** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление энергии	
Максимальная мощность	3100 Вт
Микроволновая печь	1400 Вт
Гриль	1300 Вт
(нагревательный элемент)	
Конвекция	1700 Вт
(нагревательный элемент)	
Выходная мощность	100 Вт/900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Внешние	556 x 557 x 324 мм
Полость печи	369 x 391,7 x 252 мм
Объем	1,3 кубического фута
Вес	
Упаковка	приблизительно 34,5 кг
Нетто	приблизительно 28,0 кг

SAMSUNG ELECTRONICS